

## CYCLE INGÉNIEUR - AGROALIMENTAIRE / ANNÉE 1

### Maquette des enseignements 2019-2020

SEMESTRE 1	HEURES : 443			ECTS : 30
	CM : 136 <sup>h</sup>	TD : 216 <sup>h</sup>	TP : 91 <sup>h</sup>	
<b>UE 1 - Langues vivantes</b>				
Anglais	-	20	20	3
LV2 (espagnol, chinois, hindi, portugais...)	-	40	-	1
<b>UE 2 - Communication</b>				
Communication orale	-	6	6	1
Méthodologie de veille et rédaction de rapports	-	20	-	1
Sport	-	-	5	1
<b>UE 3 - Sciences pour l'ingénieur 1</b>				
Complément maths	20	20	-	2
Analyse de données	10	14	-	2
<b>UE 4 - Outils de l'ingénieur</b>				
Gestion de projet (dont évaluation des compétences)	15	8	-	2
Méthodologie d'analyse et de résolution de problèmes	4	8	14	1
Marketing	11	10	-	1
<b>UE 5 - Filières de production et de transformation</b>				
Présentation des filières tropicales	10	-	8	2
Propriétés fonctionnelles des aliments	20	14	10	4
<b>UE 6 - Sécurité des aliments</b>				
SDA : Pathogènes alimentaires et altérations	20	20	20	4
SDA : HACCP	12	8	-	2
<b>UE 7 - Génie alimentaire</b>				
Opérations unitaires, procédés et conservation	14	28	8	3

**SEMESTRE 2**

**HEURES : 408**

**ECTS : 30**

**CM : 138<sup>h</sup>**

**TD : 148<sup>h</sup>**

**TP : 122<sup>h</sup>**

	CM : 138 <sup>h</sup>	TD : 148 <sup>h</sup>	TP : 122 <sup>h</sup>	ECTS
<b>UE 8 - Langues vivantes</b>				
Anglais	-	20	10	3
LV2 (espagnol, chinois, hindi, portugais...)	-	20	-	1
Sport	-	-	10	1
<b>UE 9 - Outils de l'ingénieur</b>				
Gestion d'enquêtes	11	10	-	1,5
Méthodologie de l'innovation	8	8	8	1,5
Gestion environnementale	8	4	-	1
<b>UE 10 - Projet</b>				
Projet encadré (innovation produit)	-	-	-	4
<b>UE 11 - Conception produit</b>				
Connaissance des filières tropicales	10	-	8	1
Analyse de cycle de vie	8	4	-	1
Eco-conception	8	8	12	2
<b>UE 12 - Conduite de l'innovation produit</b>				
Intéractions moléculaires dans les aliments	10	8	12	1,5
Nutrition : besoins et apports nutritionnels	12	6	-	1
Marketing appliqué à l'AA	11	10	-	1
Formulation et génie culinaire	8	20	8	2,5
<b>UE 13 - Analyse produit</b>				
Outils analytiques pour le produit (texture, couleur, physicochimique)	12	10	20	2,5
Evaluation sensorielle	8	8	8	1,5
<b>UE 14 - Evolution produit</b>				
Toxicologie	8	-	12	1
Evolution et modification des aliments	10	8	6	1
Durée de vie des aliments	6	4	8	1

**TOTAL ANNÉE : 851<sup>h</sup>**

**274<sup>h</sup>**

**364<sup>h</sup>**

**213<sup>h</sup>**

**60 ECTS**

## CYCLE INGÉNIEUR - AGROALIMENTAIRE / ANNÉE 2

### Maquette des enseignements 2019-2020

SEMESTRE 1	HEURES : 442			ECTS : 30
	CM : 180 <sup>h</sup>	TD : 221 <sup>h</sup>	TP : 41 <sup>h</sup>	
<b>UE 1 - Communication</b>				
Anglais	-	35	-	2
LV2 Chinois / Espagnol	-	40	-	1
Préparation projet professionnel	-	20	-	1
Sport	-	-	5	1
<b>UE 2 - Administration des entreprises</b>				
Droit des affaires	11	10	-	1,5
GRH	11	10	-	1,5
<b>UE 3 - Stage ouvrier/technicien</b>				
Stage ouvrier/technicien	-	-	-	2
<b>UE 4 - Dimensionnement d'une unité de production</b>				
Méthodologie de dimensionnement en AA	20	16	2	2,5
Mise en oeuvre de dimensionnement	10	-	5	1,5
Automatisme SED et modélisation unité de production	16	10	-	1,5
<b>UE 5 - Outils de l'ingénieur</b>				
Management de la qualité	10	-	-	0,5
Concours d'innovation	4	16	-	1,5
Management environnemental 2	8	-	-	0,5
<b>UE 6 - Génie des procédés alimentaires</b>				
Automatisme et régulation en AA	20	18	9	3
Génie industriel alimentaire	28	26	20	4,5
<b>UE 7 - Gestion de la qualité des aliments</b>				
Management de la qualité 2	20	-	-	1,5
Diagnostic financier	11	10	-	1,5
Stratégie	11	10	-	1,5

**SEMESTRE 2**

**HEURES : 292**

**ECTS : 30**

**CM : 108<sup>h</sup>**

**TD : 139<sup>h</sup>**

**TP : 45<sup>h</sup>**

	CM : 108 <sup>h</sup>	TD : 139 <sup>h</sup>	TP : 45 <sup>h</sup>	ECTS
<b>UE 8 - Communication</b>				
Anglais	-	35	-	2
Sport	-	-	5	1
<b>UE 9 - Génie bioindustriel et bioréacteurs</b>				
Biotechnologies alimentaires	14	16	10	4
Enzymologie appliquée en AA	10	10	10	3
Innovation produit et écoconception en AA	10	10	20	4
<b>UE 10 - Administration et management</b>				
Psychosociologie du travail	11	10	-	1,5
Gestion d'enquêtes / Droit du travail	11	10	-	1,5
Management qualité 2	13	-	-	1,5
<b>UE 11 - Qualité sensorielle, nutritionnelle et économique</b>				
Formulation et analyse sensorielle	-	24	-	2,5
Nutrition et santé	14	10	-	2,5
Séminaire entrepreneuriat	21	-	-	1,5
<b>UE 12 - Projet</b>				
Concours d'innovation	4	14	-	1,5
Projet	-	-	-	4

<b>TOTAL ANNÉE : 734<sup>h</sup></b>	<b>288<sup>h</sup></b>	<b>360<sup>h</sup></b>	<b>86<sup>h</sup></b>	<b>60 ECTS</b>
--------------------------------------	------------------------	------------------------	-----------------------	----------------

**CYCLE INGÉNIEUR - AGROALIMENTAIRE / ANNÉE 3**  
**Maquette des enseignements 2019-2020**

<b>SEMESTRE 1</b>	<b>ECTS</b>
Mobilité académique - semestre d'échange	30
<b>SEMESTRE 2</b>	<b>ECTS</b>
Stages	30
Stage anglophone	10
Stage de fin d'études	20
<b>TOTAL ANNÉE</b>	<b>60 ECTS</b>